Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 804 (2005) (Arabic): CANNED TUNA AND BONITO

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٨٠٤/ ٢٠٠٥

اسماك التونة والبونيتو المعلبة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ٨٠٤ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " اسماك التونة و البونيتو المعلبة " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٥ متماثلة فنيا مع تعديل مــع المواصفة الدولية كـودكــس رقم ٧٠-١٩٨١ مراجعة ١/ ١٩٩٥ ، طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

اسماك التونة و البونيتو المعلبة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيةالخاصة بالتونة بأنواعها المختلفة والبونيتو المعلبة وطرق فحصها واختبارها.

٢- التعريف

٢/ ١ المنتج :

هو ناتج حفظ لحم أحد أصناف أسماك التونة أو سمك البونيتو فى عبوات محكمة القفل تسمح بالتعقيم التجارى وذلك بعد إعدادها وتعبئتها مع أحد زيوت الطعام أو محلول ملحى أو كلاهما.

٢/ ٢ أصناف الأسماك المستعملة فى التعليب

Canned tuna

Thunnus alalunga .
Thunnus albacares.
Thunnus atlanticus
- Thunnus obesus
- Thunnus maccoyii
Thunnus thynnus
Thunnus tongoll.
Euthynnus affinis.
Euthynnus alletteratus
Euthynnus lineatus
katsuwonus pelamis (syn. Euthynnus pelamis)

Bonito

- Sarda chiliensis
- Sarda orientalis
- Sarda sarda

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون اللحم ناتجاً من أسماك طازجة أو مجمدة نظيفة وسليمة وصالحة للاستهلاك الأدمى.

٣/ ٢ يكون المنتج المعلب من نوع واحد ومن ذات الصنف .

٣/ ٣ يكون اللحم خالياً من القشور والجلد والبقع الدموية .

٣/ ٤ يكون الزيت المضاف للمنتج فى العلب من الزيوت المسموح بها ومطابقاً للمواصفات القياسية الخاصة به .

٣/ ٥ يكون الضغط داخل العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبياً.

٣/ ٦ لا يقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عن ٧٠٪ من الوزن الصافى .

٣/ ٧ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها .

٣/ ٨ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادره فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من البكتريا اللاهوائية المنتجة لغاز كبريتيد الهيدروجين .

٣/ ١٠ يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها .

٣/ ١١ لا تزيد نسبة القواعد الكلية النتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم / ١٠٠ جم مقدره كنتروجين من العينة على ألا تزيد هذه النسبة فى الأسماك الخام (كخامة وسيطه) على ٢٠ مجم / ١٠٠ جم من العينة.

٣/ ١٢ لايزيد متوسط كمية الهستامين فى العينات المختبرة من المنتج النهائى على ١٠ مجم / ١٠٠ جم بشرط الاتحتوى اى وحده من العينة على اكثر من ٢٠ مجم/١٠٠ جم ٠

٣/ ١٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفة القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية " .

٣/ ١٤ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٥ تعتبر العينة معيبة فى حالة تجاوز عيب أو أكثر من العيوب المذكورة الحدود المسموح بها فى البند ٤/٧ .

٣/ ١٦ يتم تحديد قبول أو رفض العينةالمعيبة طبقاً للمعايير المذكورة بمواصفات الكودكس رقم ٢٣٣ /١٩٦٩"خطط سحب العينات للأغذية المعبأة" .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون اللحم محتفظ باللون والطعم والرائحة المميزة للمنتج المعلب.

٤/ ٢ يعبأ لحم التونة والبونيتو بأحد الأشكال الآتية :

٤/ ٢/ ١ قطع كبيرة سليمة :
هى القطع الناتجة من التقطيع العرضى للحم السمك وأن يكون رص القطع داخل العلبة موازٍ لحافتى العلبة من حيث القطع العرضى كما يجب ألا تزيد نسبة القطع المتوسطة أو الفصوص المنفردة على ١٨٪ من الوزن المصفى للعبوة .

٤/ ٢/ ٢ قطع متوسطة :
وهى القطع التى لا يقل أبعادها عن ٢ر١ سم بحيث لا يزيد محتوى العبوة من القطع التى يقل أبعادها عن ١,٢ سم عن ٣٠٪ من الوزن المصفى للعبوة .

٤/ ٢/ ٣ قطع منفردة (فصوص) :
وهى التى تحتوى على أكثر من ٣٠٪ من ذات الابعاد أقل من ٢ر١ سم .

٤/ ٢/ ٤ مفتت :
وتشمل خليط من الأجزاء الصغيرة المتجانسة فى الحجم ولا تشكل عجينة .

٤/ ٣ رقم الاس الهيدروجين pH فى المنتج فى حدود ٦,٧ .

٤/ ٤ يكون لون لحم التونة ابيض او فاتح أو داكن بحيث يكون اللون الأبيض من صنف الالونجا ٠

٤/ ٥ يستخدم ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد .

٤/ ٦ نسبة المحلول المتكون فى المنتج فى حدود ١٠٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة .

٤/ ٧ العيوب :

٤/ ٧/ ١ المواد الغريبة : وجود أى مواد غير الأسماك فى وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولا تؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظاتها أو قياسها وتدل على عدم توافق مع الممارسات الصحية الجيدة و شروط التصنيع الجيد.

٤/ ٧/ ٢ الرائحة والنكهة : وجود أى روائح أو نكهة غير مقبولة فى وحدة العينة تدل على حدوث فساد أو تزنخ .

٤/ ٧/ ٣ القوام : وجود لحم متهتك أو متيبس (خشن) أو متفتل بنسب تزيد على ٥٪ من الوزن المصفى

٤/ ٧/ ٤ تغير اللون : تغير لون اللحم نتيجة فساد أو تزنخ أو بقع كبريتية سوداء بنسب تزيد على ٥٪ من الوزن المصفى .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية •

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" والمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية •

٥/ ٢/ ١ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ٢/ ٢ إسم صنف السمك وشكله ولون اللحم المعبأ.

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوة .

٥/ ٢/ ٤ الوزن المصفى.

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمكونات .

٥/ ٢/ ٦ وسط التعبئة .

٥/ ٢/ ٧ رقم التشغيله تكتب بالارقام أو بالحروف أو بالاثنين معا وقد تكتب باللغة الانجليزية فقط

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفة القياسية رقم ٢٧٦٠ (الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الاسماك ومنتجاتها –الجزء الثانى : الأسماك المعلبة) .

٧- المصطلحات الفنية

البقع الدموية........ blood clots

سمك البونيتو .... bonito (sarda chiliensis)

قطع متوسطة........ chunks

ميكروب كلوستريديم بتيولينم........ *Clostriduim botulinum*

قطع منفردة (فصوص)........ flakes

لحم فاتح........ light meat

لحم داكن .... dark meat

مفتت........ Sheraded (grated)

قطع كبيرة سليمة .... Solid pack

٨- المراجع

1- Codex Standard No.70-1981, Rev. 1-1995
Canned Tuna and Bonite in water or oil
Codex Alimentrius Commission

2- Egan , Skirk Sawyer 1981
8th edition Churchill Pearson, s chemical analysis of food
Livingston
.Edinburgh London Melbourne and New York

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالأسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

معامل وزارة الصحة٠

كلية الزراعة –جامعة القاهرة٠

المركز القومى للبحوث٠

مصلحة الكيمياء ٠

المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد٠

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
شركة أدفينا للاغذية المحفوظة.
كلية الزراعة – جامعة الزقازيق .
كلية الزراعة – جامعة المنصورة.
معهد التغذية.
شركة القناة للصناعات الغذائية.
الغرفة التجارية بالاسكندرية.
الشركة القابضة للصناعت الغذائية.
الهيئة العامة للتصنيع .
مصلحة الرقابة الصناعية .
غرفة الصناعات الغذائية .
وزارة التموين .
الهيئة العامة للخدمات البيطرية .
الشركة المصرية لتسويق الاسماك .
شركة مصر اسوان لصيد وتصنيع الاسماك .

ملحق (أ)

اسماك التونة والبونيتو المعلبة

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٧/٣	لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى	لمنع الغش والتدليس
		١٢/٣	لاتزيد نسبة القواعد الكلية النتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم/١٠٠ جم مقدرة كنتروجين من العينة على ألا تزيد هذه النسبة فى الاسماك الخام (كخامة وسيطة) على ٢٠ مجم/١٠٠ جم من العينة	بند خاص بالتحلل ويمس صحة المستهلك وسلامة وجودة المنتج
		٦/٤	نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠ ٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة	يدل جودة التصنيع وجودة الخامات المستخدمة

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES ES: 804/ 2005

CANNED TUNA AND BONITO

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality